

Retrats de Vi

Francesc Ferré

[publicacions]
urv



DO Terra Alta

Francesc Ferré

TEXT: RUTH TROYANO PUIG

FOTOGRAFIES: MAOZ ELIAKIM



Tarragona, 2016

*No perdem la sensibilitat i lluitem per conservar la nostra història,
perquè en un futur ens puguem sentir orgullosos dels corberans
que un dia es van donar les mans i van intentar salvar
el que els avis dels seus avis els hi van deixar*

Joaquim Clua Julià

“PEL POBLE VELL DE CORBERA hi hauríem de caminar descalços, és un santuari.” Carrers completament buits i cases enrunades sota un sol radiant de finals de febrer i un cel blau enteranyinat de núvols que el cerç ha desfilat. Som en un dels escenaris més dantescos de la Guerra Civil espanyola; en una comarca, la Terra Alta, que ha viscut aïllada molt de temps. “Som la cinquena província”, resumeix resignat Francesc Ferré, el jove enòleg del Cellar Frisach. L’art apuntala el Poble Vell amb l’*Abecedari de la Llibertat*, començant per una A de forja, immensa, als accessos, per bé que la Ç, de falç, és la que guarda un significat més especial per a ell. “Les lletres han de portar a les paraules i d’aquestes n’ha de sorgir la fraternitat.” 25 artistes compromesos amb aquest objectiu en un monument únic i universal a la pau.

“Els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu.” Rotund en les afirmacions, Ferré es deu al territori que l’ha vist néixer i exalta sempre la tradició pagesa familiar i els episodis cruentos que al segle xx patien els corberans. “Totes les cases del Poble Vell feien vi per a consum propi, de la mateixa manera que elaboraven el pa. Les runes revelen els trulls enrajolats i les trulloles. Un home consumix una mitjana de 3.500 quilocalories avui en dia, mentre que abans en consumia 7.000. S’alimentaven amb un bon tros de pa, quatre figues, dos ametlles i dos avellanes, i un bon got de vi per agafar forces i treballar la terra”, relata. “Fins dos anys després de la Batalla de l’Ebre ningú no va

poder tornar a elaborar vi. Les vinyes de Corbera estaven arrasades. La gent del poble va sobreviure del reaprofitament de la metralla.”

Els estudis de primària i secundària els va cursar en diferents centres educatius de la Terra Alta (Ascó, Corbera d’Ebre i Gandesa) i l’especialització enològica, a l’Escola Jaume Ciu-rana de Falset, primer, i a la Facultat d’Enologia de la URV, després. “A Falset aprenc el com i a Tarragona, el perquè.” A la seva targeta de visita hi diu amb orgull que és “pagès” i no hi falta el segell “sóc autòcton”, que també trobarem estampat a les caixes de cartró de vi. Manté intacta la fidelitat als orígens, que és tan gran com el respecte que té a la terra. A la Cota 402 de Corbera d’Ebre, posició estratègica per albirar en 360 graus el paisatge agrest terraltí, reivindica els vins de trinxera i no és exagerat dir que commou els visitants amb un relat sincer abans d’iniciar-los al tast: “Us he d’ensenyar *una cosa* molt gran i espectacular. El que veieu aquí no es pot pagar amb diners.”

“El territori no passa de moda i els nostres vins hi tenen una relació molt estreta. És un vincle que es pot considerar clàssic, però hi és. Tenim cultiu d’olivera, d’ametllers i de vinya, també alguns presseguers. Som això, ni menys ni més”, explica amb convenciment. Li agrada treballar a la vinya, assegura que al laboratori no pot, però és de tarannà inquiet i entre el camp i el celler fa lloc per a la creativitat. “Sempre ens sorprèn a taula amb propostes de dibuixos i noms per a

les etiquetes. Entre tots les discutim i decidim, però la seua opinió sovint s'imposa", confessa Antònia Llop, la mare.

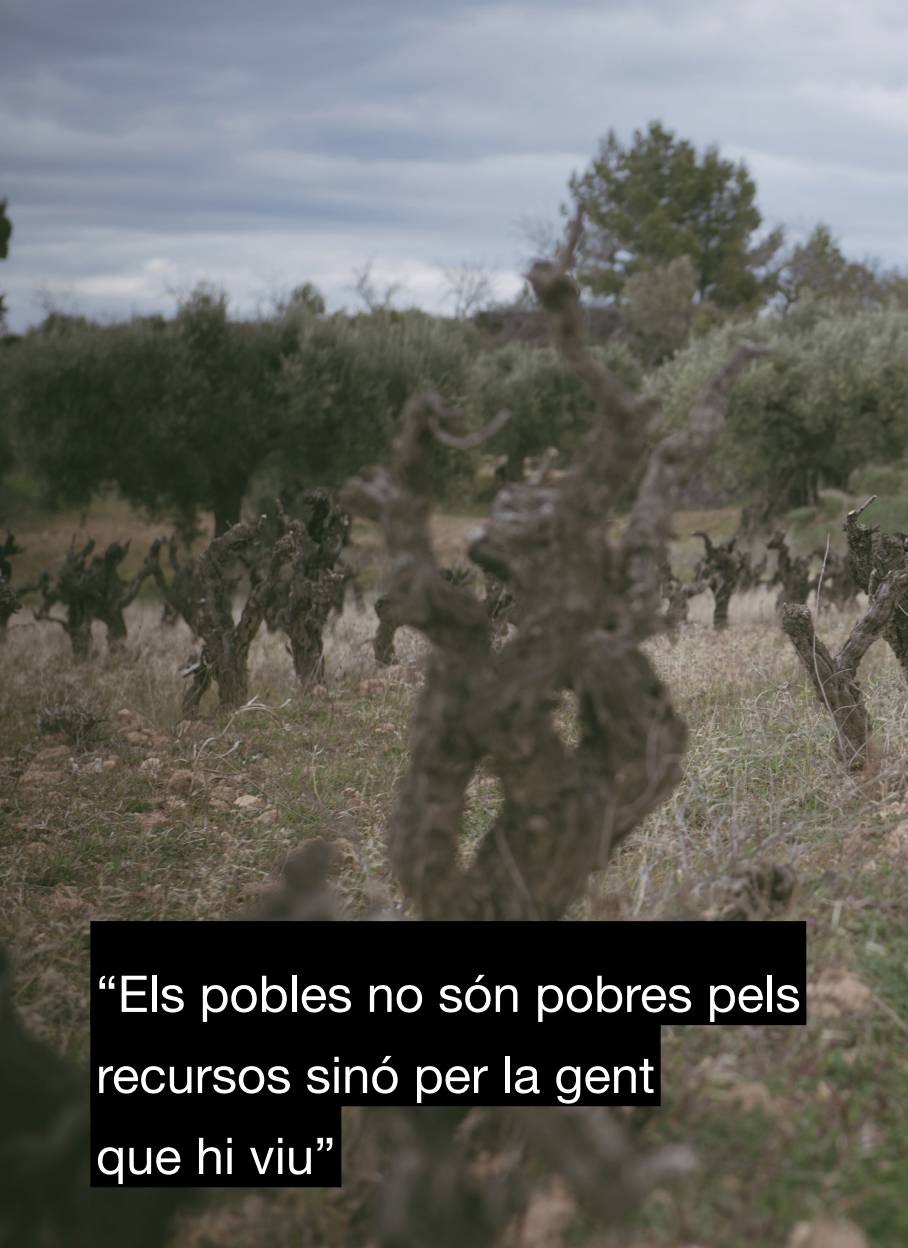
Ella és mestra i el pare, també de nom Francesc, pagès i professor d'autoescola perquè assegura que la terra "no dóna". El fill des de jove ha compaginat estudis i treball al camp i li han inculcat sempre la importància de formar-se per ser competent en el món de l'elaboració del vi i de l'empresa. "El pare li deia que havia de saber per què ensulfatava", apunta la mare. El 2005, amb el suport dels pares, el Francesc i el seu germà Joan —que ara cursa el grau d'Enginyeria Agrícola a Lleida—, decideixen iniciar per compte propi l'aventura d'elaborar vi. Fins aleshores havien portat el raïm a la Cooperativa, de la qual el seu avi va ser un dels socis fundadors.

"El celler és un lloc on s'elabora un aliment", afirma Ferré. Un altre santuari ple de silencis, màgia i escalf, entre trulls antics sota terra i les tines d'acer més noves. Sang de Corb, Karme, Vernatxa, L'Abrunet, La Foradada... Paisatges i personatges de la Terra Alta, reals i imaginaris, que recuperen valor amb el vi. El català terraltí, la seva llengua, dóna tipicitat i singularitat al projecte, cosa que l'ha portat als restaurants amb estrella Michelin de San Francisco, per exemple.

Ferré ha mirat sempre de cara la imatge desoladora del Poble Vell. La recuperació de la memòria històrica és un deure pendent i la seva generació, els néts dels qui van patir la Guerra, se'n vol fer càrrec. Ha trobat en el vi una manera

de no oblidar i d'homenatjar. És tan obstinat com rebel i no és casual que la imponent església vella de Corbera, entre cosits i forats dels enfrontaments bèl·lics, sigui l'escenari d'una de les nits més càlides del vi terraltí. A glops de vernatxa, sota l'eclipsi de la varietat autòctona, homes i dones d'arreu es retroben per fer costat als endòlegs de la Terra Alta que excel·leixen i que han entès les paraules de la poeta Joana Raspall, recollides a la J de l'*Abecedari de la Llibertat*, del Poble Vell: "Que mai a la terra hi hagi lloc per a l'odi i la guerra."

"El nostre és un celler ecològic. Som pagesos, cultivem varietats autòctones. Si no valorem el que tenim nosaltres, qui ho farà?"



“Els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu”





Al número 26 de l'avinguda Catalunya de Corbera d'Ebre hi ha el Cellar Frisach, que du el cognom de la família paterna. "De procedència centreeuropea, d'Àustria, com Domènech, March o Llambrich, tots acabats amb ch", explica Francesc Ferré. I continua: "És un cognom estrany, n'hi deu haver un centenar a tot l'Estat espanyol i tots amb vincle a Corbera." El celler és als baixos d'una casa que el 1930 tenia el mateix ús i que els seus pares van adquirir fa quinze anys perquè, segons explica la mare, es venia "conjuntament amb unes terres, que era el que volíem comprar". Només entrar, els ulls giren inevitablement cap als trulls antics de color vermell granat encara en ús, que són testimoni de l'elaboració de vi a principis del segle xx.

“Si no vals per estudiar, a fer de pagès”, havia sentit Ferré més d’un cop al poble. Lamenta el to amb què encara es parla d’un ofici que ha estat determinant per al país, per a la conservació de paisatge, la prevenció dels incendis i la producció de collites. Una professió que també és vital per a l’alimentació. “Als Estats Units els pagesos estan altament qualificats, però aquí els qui saben l’ofici són gent gran que es va morint”, explica. “El risc és molt alt. Treballes dur tot l’any i no saps si una pedregada a final de temporada pot arruïnar-te tota la producció. Nosaltres som pagesos de tota la vida, més de 200 anys dedicats a la terra. Però sabem que el vi no és només vi, és molt més. Hi ha molt valor afegit: és imaginació, creativitat, té un percentatge intangible molt alt”, explica. Se’l veu còmode en aquesta faceta multitasca dins d’una petita empresa familiar.

Amb aquests precedents familiars i sobretot pel convenciment dels pares, aviat va veure que s’hauria de formar si volia treballar la terra. “Si no estàs preparat, no vingues al tros”, li deien a casa. “Si has de fer anar la màquina d’ensulfatar, no servix només que conegues la mecànica, el més important és el perquè del seu ús”, insistia sempre el pare.

Del món rural no se n’ha desconnectat mai, a diferència de la tendència natural de part de les últimes generacions. Els estudis de primària els va cursar fins a quart a Ascó, a la Ribera d’Ebre, i els va finalitzar a Corbera mateix. La secundària, a l’IES de la capital terraltina, Gandesa. Un entorn plàcid i amable, immediat al camp, que l’ha portat a aprendre tantes coses com a l’escola i a casa. “Quan érem petits jugàvem a construir cabanyes entre vinyes. Després d’hores d’entretenir-nos, quan ja estaven fetes, les tiràvem a terra”, recorda amb innocència.

Des de molt aviat ha tingut clar que “els pobles no són pobres pels recursos sinó per la gent que hi viu” i és probablement aquesta afirmació la que l’ha dut a superar-se constantment i adquirir el saber fer que vol deixar a Corbera d’Ebre. “Vas a vendre vi, no fum. Vas a vendre la història de la teua família. És molt important transmetre-ho i d’això se n’ha de saber, també.”

Els anys d’adolescència no han estat exempts de rebel·lia. S’intueix per la seva manera de ser clara, directa i valenta. Ho confirma la mare, que és al celler etiquetant amb imatge renovada L’Abrunet, satisfeta que el seu fill hagi sabut canalitzar aquest caràcter a través d’una professió que l’omple. “El iaio patern portava el cooperativisme a la sang, es prenia molt a pit els acords de les assemblees, però en acabar els estudis de Francesc vam veure que la viabilitat era muntar una empresa familiar”, comenta l’Antònia.

“Volia treballar a casa perquè veia que hi havia molta faena i pensava que estudiant una carrera a Tarragona només podria tornar a Corbera a ajudar els caps de setmana.” La preocupació era atendre primer les necessitats familiars, però els estudis van haver d’imposar-se per afrontar la vida al camp en les millors condicions. A l’Escola d’Enologia Jaume Ciurana de Falset va aprendre el com i a la Facultat d’Enologia de la URV a Tarragona, el perquè de les coses. Al poble en va descobrir tantes d’altres relacionades amb valors com la humanitat, el respecte, el civisme i la concòrdia. I és aquí on apareix per primer cop en la conversa el pintor Jesús Pedrola, l’únic artista resident al Poble Vell, el motor de la seva recuperació. Ell és qui va impulsar el mural infantil de mans estampades sobre fang i cercles de colors diversos. Ho va

fer des de la Casa de Cultura de Corbera i ara l'obra dóna la benvinguda al Poble Vell. Convida tothom a homenatjar els corberans. Disset anys separen la mà del Francesc enòleg de la mà de fang del nen entremaliat que va ser, que està estampada sobre un verd que segurament ja el feia albirar un futur esperançador per a la comarca. El pas del temps li ha donat expertesa i seguretat. Confiança en els corberans i en La Foradada. Deu anys després del seu primer vi al Celler Frisach, el 2015 ret homenatge al poble que l'ha vist néixer, a la imatge d'edificis de planta alta, foradats de petites finestres. "La Terra Alta és una joia que és a 300 metres sota terra. Cal encara un temps per veure-la tallada, com ara està el Priorat", sospira.



He après que no calen secrets,
que cal compartir informació
i coneixement, perquè pots
seguir els consells d'altres,
però el teu raïm és només teu

“Els d'Enologia són uns estudis molt atractius. Part dels companys de classe de la meva promoció eren o bé pagesos de diferents zones vitivinícoles, de les més reconegudes, o bé estudiants de Farmàcia i Economia que passaven al segon cicle”, explica. “Tenia fins i tot una companya que no va poder entrar a cursar perfumeria a París i va apuntar-se a Enologia, però no li agradava netejar la premsa.” El glamur associat a la figura de l'enòleg s'esvaeix quan un els mira les mans i certifica que és una feina plaent però, tanmateix, dura. “La gent només en veu la part bucòlica. L'enologia s'ocupa de diferents aspectes i et pot tocar fer de tot quan vas a treballar. Jo únicament dic no al laboratori. En els cellers mitjans i petits, que per altra banda són la gran majoria a Catalunya, has de ser un tot terreny, has d'estar preparat per ser dins la premsa amb un compressor, però també per rebre visites i comunicar el teu producte.” No li falten raons a Ferré quan assenyala l'ampli ventall de feines que comporten uns estudis plenament consolidats a Tarragona.

Recorda companys de viatge com l'Anna Rovira, enòloga a Capçanes; Agustí Torelló, a AT Roca, i l'enòleg David Barrieche, que va compartir experiències enològiques amb Toni Sánchez, d'El Solà d'Ares, i ara té nous projectes

professionals en el món del vi i l'oli a Vins i Olis Suñer, a Ginestar, a la Ribera d'Ebre.

“Quan estudiava a Falset, recordo que eren els anys del *boom* del Priorat i per allà hi passava tothom.” Es refereix a les aules de l'Escola d'Enologia Jaume Ciurana, on encara hi ha en actiu professionals que el Francesc valora com Toni Alcover, expresident de la DOQ Priorat.

A la Universitat, en canvi, va fer els grans descobriments en el món de l'enologia que l'han acompanyat fins ara. Qualifica d'excel·lents les classes de Francesc Fort Marsal, amb qui va aprofundir en la biologia vegetal. “Allà vaig entendre el que anava a aprendre. Quan coneixes com funciona el motor d'una planta, ja ho saps tot.” Van ser cinc anys d'estudi, primer Enginyeria Agrícola i després, el segon grau d'Enologia ja a la facultat nova del campus Sesce-lades. “Hi havia dies que acabava tard, a les 9 del vespre, perquè des de tercer d'Enginyeria vaig començar a fer algunes assignatures d'Enologia, així que es pot dir que vaig fer les dues llicenciatures alhora.”

Després de l'etapa d'estudiant, que sempre va compaginar amb la feina de pagès, ha trobat una tranquil·litat relativa i s'ha abocat en cos i ànima al Celler Frisach. “Ara em dedico exclusivament al celler. La vinya m'agrada molt, és una passió, i també anar a vendre.” Viu la seva feina els 365 dies de l'any, a excepció del 14 al 18 d'agost, coincidint amb sant Roc i la Mare de Déu d'Agost: “Aquests dies són sagrats, no responc ningú.” En tota aquesta trajectòria, que ja dura una dècada, assegura haver après de molts altres companys, per exemple de l'endleg Jaume Clua, quan era al capdavant de la Cooperativa de Bot, durant una verema a l'estiu, i també del professor i viticultor Agustí Villarroya, ara ja jubilat. Recorda una etapa intensa al seu costat tant a

l'INCAVI de Vilafranca com al de Reus estudiant varietats, tractaments, maneres noves de cultivar, diferents tècniques de tractar el cuc del raïm. "Nosaltres n'havíem de fer el seguiment, de manera que vam voltar tot Catalunya, des d'Espolla fins a Lleida." Van ser dos mesos d'estiu també de molta intensitat. Assegura que plegava a les 3 de la tarda de Vilafranca i tornava corrents cap a Corbera per entrar el raïm al celler, en plena verema. "Em vaig aprimar 15 quilos." "La teoria és fonamental, però fa falta molta pràctica. Hauria de ser obligatori per aprovar passar un any al Centre Experimental Mas dels Frares, treballant la vinya", reflexiona.

"Quan entres al sector del vi, saps que és un món molt gran però també penses que te'l vols menjar", explica quan li demano per un endleg que l'hagi marcat personalment i professionalment. Considera Jaume Clua el seu mentor, que li va dir que tothom pot fer bons vins com a manera subtil de posar-li els peus a terra. "És de Corbera i és una persona planera. D'ell he après també que no calen secrets, que cal compartir informació i coneixement, perquè pots seguir els consells d'altres, però el teu raïm és només teu", afirma amb bon criteri. "Els primers temps va estar molt a sobre meu i ara li demano cada any que passi pel celler a tastar. Hi ha una molt bona relació, des dels inicis, quan vaig fer pràctiques a la Cooperativa de Bot i em va donar la responsabilitat de les microoxigenacions. Que confien en tu als inicis tampoc s'oblida."

És l'aprenentatge que més l'ha marcat després del pas per la URV de Tarragona. Amb el degà actual de la Facultat d'Enologia, Joan Miquel Canals, hi ha tingut un contacte recent perquè el seu distribuïdor a Califòrnia, Andrew Yan-

dell, de Trumpet Wine, estava molt interessat a conèixer on havia après el Francesc a fer un vi que considera excel·lent.

“El degà li va explicar la història de la Facultat d’Enologia, la forma d’ensenyar els alumnes i el va advertir que a les classes s’aprèn a ser metòdic, que és la base per gestionar els coneixements generals. S’adquireixen els fonaments científics, però és després fora on s’han de posar en marxa”, recorda. En aquest sentit, comenta que l’enologia evoluciona molt ràpidament i reconeix que totes les innovacions es coneixen a l’aula però sobre paper: “A la Universitat la base sempre és la mateixa, però van sorgint noves tècniques i aparells. No ens van fer, per exemple, cap incidència en el reg i això és clau. Em consta, però, que hi ha voluntat d’adaptar-se als canvis. El degà ens va fer constar la voluntat d’incloure en l’àrea de viticultura més diversitat.”

Andreu Yandell (Trumpet Wine): el Francesc em va portar a conèixer al degà de la URV quan l’hi vaig demanar: em va semblar un lloc perfecte com a viver de nous projectes relacionats amb el vi. Estem en plena revolució del vi espanyol, i les varietats pròpies i les vinyes velles estan captant l’atenció que es mereixen de la nova generació. Estic segur que el Francesc, l’Albert Canela o la Mariona Vendrell us ho podran explicar: no és fàcil trencar el mottle, però ara que ja ho han fet l’èxit els arriba de seguida. Blasfemen de l’última tecnologia i opten per tornar a la vitivinicultura que practicaven els seus rebesavis, per tornar a les seves arrels.

Trumpet Wine és una empresa jove que es dedica a la importació i distribució de vins i que té la seva base a San Francisco (Califòrnia). Dono a conèixer vins elaborats de manera sostenible, amb una mínima intervenció, a aficionats de l'àrea de la badia de San Francisco i de més enllà. <www.trumpetwine.com/>

Francesc Ferré és conscient que, com en tots els estudis, l'autoaprenentatge és un grau però també està segur que primer s'ha de tenir "clara la base científica". Deu anys després de passar per la URV, assegura haver après que "cada any és un món". "L'aprenentatge és permanent, treballar amb varietats d'aquí implica buscar la marca de la casa, la màxima tipicitat, però no és fàcil perquè cada anyada les circumstàncies varien. És complicat, fa pocs anys encara que m'hi dedico, però el que tinc clar és que he après molt a escoltar altres persones de diferents zones, endèlegs i pagesos. I sé que mai ningú no té tota la raó."

LES MANS

“Ni tampoc madurem
com la fruita ni el blat.

Verds i durs serem
dallats pel temps”

“Les mans, que et semblaven tan inútils,
ara són sarments per al foc”

Montserrat Abelló

Què et diuen les teves mans?

Són plenes de senyals

I les d'un altre enòleg?

**De quin? Si les té destrossades,
vol dir que s'ho curra, que treballa
la terra, que xafa el raïm amb les mans.
És el segell d'identitat dels enòlegs, a una
hora lluny pots veure qui verema,
qui ho viu, qui s'hi involucra...**

I les d'un sommelier?

Moviment, els sommeliers mouen molt els dits

I les d'un professor?

Hi veig ciència. Són rigoroses, amb el pols ferm

I les d'un crític de vins?

**Haurien d'estar brutes de tinta i també de recórrer el
territori per conèixer viticultor. Per criticar la faena
d'un altre has d'estar a la seva pell. Jo li diria: “Et dei-
xo dos tires de raïm i aquests dos dipòsits, i fes el que
pugues amb les mateixes condicions que jo i després
critiquem-ho plegats.”**



VI | PROJETE DE VIDA

Tenim el plaer d'embotellar el temps

“El vi és un aliment per obtindre plaer i el nostre és un projecte de vida que es fonamenta en la recerca de la màxima qualitat i en l'ecologia.” A la Terra Alta es concentra el 90% de la producció de vernetxa blanca de tot Catalunya i el 33% de la producció mundial. Celler Frisach fa bandera de la varietat autòctona, però també reivindica l'elaboració de negres.

“Sempre explico que hi ha tres tipus de vins, els *vaca lletera*, que et donen poc marge però tenen una rotació alta; els *cascavell*, que són els que sonen i qui els vol comprar ha de venir al celler, i els vins *estrella*, que es venen sovint a l'estranger i dels quals fem poca producció. Aquests últims són els *top*.” Té clar que ha de repartir joc entre aquestes tres categories i cada referència és elaborada conscientment per obeir a una d'elles. “Hem de fidelitzar el client amb el contacte directe i molta flexibilitat”, explica Francesc Ferré al costat de la mare, Antònia Llop, que compagina la feina de mestra a l'escola Doctor Ferran de Corbera amb l'ajuda que calgui al celler. El dia que ens trobem, col·labora a etiquetar. “Si ens truca diumenge a la tarda el Josep del Perelló que li falta vi, agafem el cotxe i hi anem”, reconeix amb satisfacció. “I fins fa quatre dies etiquetàvem a mà, una a una cada ampolla. Imagineu-vos quina feinada. Ara per fi hem pogut comprar una màquina.” “Els meus Reis són els dipòsits d'acer”, diu entre somriures el Francesc. Les inversions es fan amb comptagotes i el projecte familiar sempre és el primer a la llista dels desitjos.

“Tenim una explotació agrària, som pagesos, però al mateix temps empresaris, i hem de buscar el màxim rendiment del nostre projecte. Sempre ens fixem l’horitzó ben lluny, però és el mercat el que et posa a lloc”, comenta. Cansat de veure com la família cobrava per sota del cost el preu dels fruits que obtenien del camp, va decidir emprendre l’aventura de fer vi per compte propi. “La vernetxa la veníem a 9 cèntims d’euro i vam deixar de vendre el raïm a tercers”, explica. Toca moure’s. Invertir tendències. Té ben present l’arxiconeguda sentència de Sigmund Freud: “Si vols alguna cosa nova, fes una cosa diferent.”

“Nosaltres estem contents perquè veiem els dos germans liderant el negoci”, explica la mare. I afegeix: “És una faena sacrificada, però quan la fas amb plaer dona goig, com ara anar a Tortosa al Paolet a dur caixes de vi quan en fan falta, encara que sigui cap de setmana.”

El 2005 va entrar el primer raïm veremat al celler, a 17 graus, i durant dos mesos el van deixar amb la brisa als dipòsits de ciment. “Vam tenir una molt bona collita i producció, però tot estava per fer i va ser un repte vinificar. Vam haver de recuperar els dipòsits a corre-cuita. Teníem una desrapadora molt vella i durant dos o tres anys ens ho van haver de deixar tot.” Les aventures de la primera campanya ara són anècdotes, però les van viure amb patiment. Els baixos de la casa eren, igual com a la majoria del poble, el típic corral per a animals que ràpid van reconvertir en celler. El pare va fer espai al soterrani amb l’excavadora per emmagatzemar els vins i facilitar les tasques d’etiquetatge i estoc. “Estem contentíssims amb la perspectiva del temps, però han estat anys d’esforç i sacrifici”, explica l’Antònia.

Celler Frisach arriba al desè aniversari sense fer soroll, amb discreció i determinació, com ha fet en els darrers

anys. Per commemorar-ho presenta La Foradada, un vi natural de vernetxa blanca. És de producció molt limitada, només 3.000 ampolles que sommeliers de prestigi com Cèsar Cànovas, de Monvínic, ja han tingut el privilegi de tastar mentre s'acaba d'afinar en tina d'acer. "És un vinàs, boníssim. Estava espectacular. El Francesc és un enòleg amb molt de criteri, que es fa moltes preguntes. És humil, té passió per la terra... Al cap i a la fi, els bons elaboradors de vi tenen aquest mateix denominador comú."

Li admira la coherència que ell mateix manifesta quan parla de la tendència dels vins naturals: "No deixa de ser un vi. Penso que per fer bé les coses sempre s'ha de ser ecològic a la vinya. Però cal dir, també, que no tot s'hi val. Si un vi natural té un defecte, no és un bon vi. Hem de fugir de modes i d'esnobismes, les coses s'han de fer perquè s'hi creu i perquè es poden demostrar", raona seriós. "La Foradada és un vi natural en què busco l'amplitud de la varietat, els orígens, mentre que a la vernetxa de L'Abrunet hi cerco la longitud. És un vi que pot aguantar entre cinc i vuit anys." Per bé que La Foradada és un vi sense sulfits, Ferré s'aventura a dir que totes les seves referències "són naturals. Hi identifiqués el paisatge, les olors que sents en tombar per la vinya: la pinassa, el timó, el romer.... Defenso que tot sigui autòcton i autònom."

"A casa som com una pedra a la sabata, el que aquí en diem tocar el potet a tot arreu", m'adverteix el Francesc en una segona conversa sobre el vi natural. "És cert que la vernetxa és oxidativa i que quan la mires ja es fa malbé, però volia desmitificar-ho, perquè si treballes d'una manera acurada pots tenir un resultat positiu per a un vi sense additius", comenta. "Pensava que, si no ho provava, no ho sabia mai i per això vaig decidir treure al mercat La

Foradada. Volia veure quina és la meua base, saber que si no feia servir res, tenia aquest resultat. A partir d'aquí, als altres vins també busquem la personalitat i que siguin de finca." Així, doncs, veu en La Foradada rusticitat però amb elegància. "És com si agafes unes pedres i les vas ajuntant, tens una cabana amb bòbila". L'enòleg Jaume Clua, el seu mentor, explica que aquest vi fuig del tòpic, després d'haver-lo tastat dues vegades i en temps diferents del dipòsit. "És correctíssim. Està fet amb raons tècniques perquè la conservació cobrisca els mínims i més. És molt bo. El concepte de *vi natural* em sembla que està mal explicat i mal entès. La bona viticultura convencional ja treballa amb nivells de sulfurós baixos. A partir d'aquí, és cert que els vins naturals tenen característiques especials i diferenciadores, però cal passar primer el filtre de la qualitat i de la perdurabilitat. N'hi ha que estan oxidats o que els *canta* la volàtil. Penso que amb els vins naturals s'ha d'anar amb compte i abans caldria que fossen francs i correctes", comenta.

“Quan beus vernatxa, estàs tastant Terra Alta. Es produeix una connexió entre el producte i l'origen

“L'abrunet és com en diem a Corbera de les orenetes i la darrera novetat que presentem és el canvi de nom i imatge dels Frisach Cupatge i Selecció. La nova etiqueta és la il·lustració d'un pagès que té ales i vola per vendre la Terra Alta arreu.” Mira amb delicadesa les noves etiquetes de les dues primeres referències que va elaborar i que tot just s'acaben d'eti-

quetar. Tocava fer-les de nou i, en aquest cas, no ha volgut perdre l'oportunitat de col·laborar amb un expert de l'art.

“Vaig conèixer el Francesc a la Biblioteca de Móra d'Ebre amb motiu d'una lectura il·lustrada a càrrec d'Elisenda Roca i un servidor”, explica l'il·lustrador Ignasi Blanch. “L'Elisenda llegia el text del llibre *1714* de Jordi Sierra i Fabra que vaig il·lustrar i poemes d'autors diversos, alhora que jo feia il·lustracions de gran format”, recorda. Reconeix Blanch que a partir de la seva intervenció al projecte East Side Gallery sobre el Mur de Berlín l'any 1990 —era l'únic representant de l'Estat espanyol— li han plogut propostes per dibuixar en directe i en gran format. Móra en va ser un dels exemples i també les parets de l'Hospital Infantil de la Vall d'Hebron.

“Després de veure'ns actuar, el Francesc ens va convidar a tastar els seus vins a la Cota 402 de Corbera d'Ebre, des d'on es pot veure un paisatge magnífic. És un dels llocs més emblemàtics de la Terra Alta.” L'endleg els va dur a casa, segons les seves paraules, el més gran que pot ensenyar. Aviat no va trigar a tornar a buscar el contacte d'Ignasi Blanch: “Va visitar-me al meu estudi de Barcelona i em va proposar fer la imatge dels nous L'Abrunet. Immediatament i davant seu vaig crear la imatge que l'endemà ja va rebre per adaptar a l'etiqueta dels vins.” Es van entendre a la primera i l'Ignasi ho certifica dient: “Em va agradar molt la idea perquè es tracta de vins ecològics i del resultat d'un celler familiar petit, com també pel fet que una persona tan jove com el Francesc mostri un coneixement profund de la seva terra, un contacte directe amb la natura i una predisposició absoluta a fer créixer el projecte personal.” Ara Blanch ha tornat a la Cota 402 per veure volar L'Abrunet i tastar els vins que presumeixen d'una etiqueta plena d'art.



“És com *le petit vigneron de la France*, els vins de garatge ja tenen aquest tipus d’etiquetes amb il·lustració; nosaltres som petits viticultors de la Terra Alta i penso que la imatge s’hi escau”, relata l’endèg. “De nit tanco els ulls però no dormo. Quan se’m va ocórrer la idea em va fer content però després no parava de rumiar i donar-hi voltes. Al final penso que hem fet un salt qualitatiu: teníem bon producte però faltava l’embolcall. Ara és més proper, crida més l’atenció, ens ajuda a obrir mercat.”

L’Abrunet són dues referències especials, les primeres del celler i un fidel retrat de les varietats de la DO Terra Alta.

Karme és un vi escumós creat, segons diu, “en memòria de les iaies de casa nostra. Un vi fet i pensat amb el cor. Únic, irrepetible, arrelat ben fort a la terra, treballat com ho feien elles i presentat en la llengua que parlaven elles i que parlam

encara. És un escumós de vernetxa blanca que expressa els lligams a una regió, a uns orígens, a una identitat, a una història marcada, que dóna el caràcter de la nostra gent. Conté l'instint més profund de la nostra terra. Com elles.”

Vernetxa és el nom amb què es coneix el cep a la Terra Alta. Segons Ferré, “dóna caràcter, singularitat i l’esperit” als vins. Profundament defensor de les varietats autòctones, l’enòleg terraltí defineix a l’etiqueta aquest vincle: “La varietat més arrelada, l’instint més primari de la nostra gent. Una vinya que ha perdurat al llarg de la història, verge, salvatge i marga, com els paratges de la nostra terra. Tenim el plaer d’embotellar el temps.” I ha volgut tornar als orígens, elaborant la vernetxa blanca com els avantpassats, un vi brisat i de carretell. “Volia expressar la Terra Alta, la veig i la bec”, comenta. De la mateixa manera, també recupera tècniques de vinificació antigues. És un homenatge constant als avantpassats.



Amb motiu del 75è aniversari de la finalització de la Batalla de l'Ebre, amb una presentació en ple estiu al Poble Vell de Corbera, neix un vi d'etiqueta i nom que corprenen:

25/juliol/1938...cel ras i oratge sec.
Sol de justícia, aquella que tardarà en arribar.
Creixen brots massa tendres,
poc enfustats, no s'esperen allò que vindrà.
Retronen les valls, se baden les pedres, olor a terra cremada.
Volades de corbs que tapen lo cel, fugen en desbandada.
Ceps marcats en metralla, estan verolant,
i sense adonar-se'n agafen lo color de la sang,
espectants davant l'amarga baralla.
Tornen los corbs i tot està erm,
a cops de sol i de llom rebroten de vida.
Lo vi fa sang.

12 mesos de Carratell

TERRA ALTA
Denominació d'Origen

SÓC AUTÒCTON
VI ECOLÒGIC



www.cellerfrisach.com

Garnatxa negra / peluda, Samsó

Conté sulfites - Contient sulfites - Enthält sulfite -

Contains sulphites - Contient des

sulfites - Bevat sulfiter - Innehåller sulfiter -

Indeholder sulfitter - Siciláltá szulfitja

REJ.F93209-CAT - Product of Spain -

Produit, élaboré et embottellé par

Francisc Ferré Frisach - Corbera d'Ebre -

ESPAÑA



Un text colpidor que reforça el vi de vernetxa i carinyena Sang de Corb, que passa un any en bóta acabant de perfilar l'accent que el productor li vol donar. És el més emotiu dels vins en homenatge als jornalers caiguts a la Batalla de l'Ebre. "És fresc amb concentració, complexitat i subtileza alhora", explica mentre tastem encara a la tina com s'està iniciant el procés cap al perfil de vi que imagina. És un vi que recorda que les vinyes de la comarca han estat regades amb sang, les de la Guerra Civil espanyola, que va farcir de mines i misèria el territori. "Són vinyes de 65 anys on creixen unides varietats de vernetxa negra, peluda i carinyena; nosaltres passem el vi per bóta per domesticar la rusticitat però mai per agafar els gustos d'un altre país." Al Celler Frisach defensen l'elaboració de vi de varietats negres i as-

seguren que “els vents de cerç i garbí ajuden a ventilar, evitar humitats i facilitar l’elaboració de raïm. Amb les nostres referències volem portar la Terra Alta al món”, assegura.

“Cada dos o tres dies passo a tastar tots els vins, és un indicador de l’evolució. Hi ha sorpreses increïbles d’un dia a l’altre.” No perd pistonada al celler com tampoc a les diferents finques, que repassa tot sovint amb el pare, viticultor. Les vinyes són pròpies, algun tros arrendat i els altres de propietat. Li agrada dibuixar des de la Cota 402 el mosaic que compon el seu projecte. La vernetxa blanca surt de la finca El Quart, que té aquest nom perquè es triga quinze minuts a arribar-hi des del poble. És de terreny argilós calcari i pedregós i a la part alta, de panal, característic de la Terra Alta. Hi elabora L’Abrunet i la Vernetxa. A la finca El Molí de la Vila hi tenen la vernetxa negra amb el sòl tot de panal. “Són les millors vinyes que tinc”, sentència. A la Vall de Canelles hi ha la vernetxa negra més alta, en argila, i a la Creveta, la carinyena. “És una finca molt antiga i segurament el nom era creueta.” La que visitem té un encant especial, s’anomena D’allà el Riu i hi ha vinya vella mesclada de vernetxa, vernetxa peluda i carinyena, des d’on és possible endur-se una fotografia de postal de Corbera d’Ebre.

Com el circell que s’aferra al cep al logotip de Celler Frisach, el Francesc s’abraça a les diferents referències que ha parit. Els dóna vida. “A L’Abrunet negre jugo amb l’orografia i els temps de maduració diferents de la carinyena i la vernetxa perquè són varietats de cicle llarg i curt respectivament. Busquem la reunió del ying i el yang, la part més madura i la més verda. El vi passa al ciment i durant cinc mesos fem moviments amb les mares. Busco color i concentració, elegància, senzillesa, fragilitat, fluïdesa.” Li agrada explicar el procés que segueix cada vi i ressaltar que



dues collites mai no són iguals. “És igual com les taronges o qualsevol dels nostres fruits, els presseguers o els cirerers que tenim a la vora. El clima és determinant per al ritme i la maduració”, sentència.

La tipicitat no és només el sòl, la varietat, el clima i la mà de l'home. Al Celler Frisach s'hi afegeix un cinquè component: la llengua. “Qui perd els orígens, perd la identitat”, afirma sovint el Francesc. Des dels inicis va tenir clar que volia conservar el parlar de Corbera, el català terraltí, i va contactar amb Pere Navarro Gómez, doctor en Filologia Catalana per la Universitat Rovira i Virgili, per adaptar els textos dels seus vins a la normativa: “Quan ell em diu qui és i es presenta i em pregunta com havia d'etiquetar Karme, el vi amb què homenatja les dues àvies, vaig tenir una sorpresa molt agradable.” Escriure amb la llengua

col·loquial pròpia de la Terra Alta va satisfer el professor Navarro, autor del llibre *Aproximació geolingüística als parlars de la Ribera d'Ebre* i director de la tesi doctoral d'Olga Cubells Bartolomé *Els parlars de la Ribera d'Ebre. Un estudi geolingüístic*. “Sempre he pensat que la manera de parlar de les persones forma part de la denominació d'origen; és més, la denominació d'origen més immediata de les persones és la llengua. Quan algú parla indica qui és”, reflexiona Navarro. I afegeix: “La llengua és un patrimoni immaterial i vaig creure des de l'inici que combinava molt bé amb l'etiquetatge d'un vi de la DO Terra Alta. Celler Frisach ha combinat patrimoni material, el vi, amb immaterial, la llengua.”

Pere Navarro recorda que va conèixer primer Antònia Llop, mare del Francesc, en un curs d'estiu per a mestres a la Terra Alta i quan ell li va parlar de la voluntat d'etiquetar amb el català parlat, la mare li va suggerir que s'hi posés en contacte. “Em va fer moltíssima il·lusió i que jo sàpiga és la primera vegada que un celler ho fa. El Francesc és agosarat per dues coses, per dedicar-se a la pagesia i al vi sent tan jove i per fer una aposta clara a l'etiqueta amb la llengua. És molt valent”, relata el fill. Tot i que no són amics personals, Navarro se sent molt lligat al Celler Frisach, fins al punt que es va encarregar de presentar el vi Sang de Corb: “Em vaig sentir molt a gust a l'acte i amb el projecte, un vi que homenatja els corberans, les persones que van donar la seva vida per la democràcia.” Afegeix que la tipicitat que marca la llengua parlada “dóna molt de simbolisme al projecte” i té “més valor encara que una persona jove ho faci i tingui aquesta sensibilitat”. Explica que com a professor a la URV diu als alumnes que sempre s'hauria de partir d'ensenyar a la canalla la llengua varietal de cadascú, en

lloc de fer-ho amb l'estàndard. "No s'ha de desprestigiar la llengua oral. No hem d'oblidar que quan aprenem una llengua ho fem oralment, després ja vénen la lectura i l'escriptura, però de petits parlem amb família i amics en el registre col·loquial." Com que no passa així, considera que Ferré ha fet un acte de transgressió en el bon sentit de la paraula i ha adoptat aquesta visió suggerida de la llengua per fer més proper el vi. Pere Navarro, nascut a Cambrils però amb ascendència paterna a Tivissa, coneix des de sempre el català occidental. "És un parlar particular com el que tenen totes les comarques. Però tècnicament i, com és propi a les Terres de l'Ebre en general, és una llengua que no és homogènia. Té trets tortosins i lleidatans. A la zona de Corbera hi convergeixen totes dues característiques."

L'Abrunet —l'oreneta— és una nova picada d'ullet a l'aposta identitària de la llengua parlada terraltina. Orgullós de sentir-ho, Navarro sentència: "Això cohesiona la comunitat. Les formes lingüístiques que en un principi la majoria de gent té com a inferiors, es revaloren. Ningú no s'ha de sentir ciutadà de segona per la llengua."



Si tens la terra viva, tens vins vius

"La font de Santa Madrona, el que és difícil solucionar", explica el Francesc de camí cap a l'ermita del poble, mentre insisteix que la seva és una implicació total en la vida cultural del poble de Corbera. "Participo al correfocs, sóc membre de la comissió de Sant Cristòfol." De tornada de l'ermita, punt de trobada per festa major, ens aturem a la finca d'Allà el Riu.

Vernatxa, vernatxa peluda i carinyena mesclades. Vinyes velles, de més de 65 anys, podades fa setmanes. Som al

febrer però aquí poden abans de Nadal. “Al sud d’Europa hi ha hagut sempre el problema de l’esca, que són més de 65 fongs junts que es carreguen el sistema vasconductor de la vinya. Es contagia per tenir la ferida oberta i allí entren les espores dels fongs. Per això podem aviat i ara la ferida ja està totalment tancada. No hi ha problema que comence a fer bon temps”, explica didàcticament. “S’ha de ser molt curós a la vinya. Hi ha malalties que passen no només per un tall sinó també per l’ambient i, per tant, hem de ser molt estrictes amb la terra”, afegeix per acabar dient que s’ha de tenir “una bona base per fer el millor raïm de la comarca”.

Coberta vegetal i ceps envoltats de fòssils, trèvols, viols, lleguminoses... La tarda s’ha tornat fosca però la biodiversitat a la vinya li dóna color. El de Corbera és un paisatge agrari que componen oliveres, ametllers, alguns presseguers i vinya. “El pare ha estat sempre molt conscient que si vols viure de la terra, l’has de tractar bé, sempre de la manera més natural possible.” Els borrons són encara secs, no hi ha símptomes del plor, un dels moments més emocionants del trànsit de l’hivern a la primavera. “Fins que el sòl no estigui a 12 graus de temperatura, la vinya no plora. Amb l’augment de la calor, s’activa el sistema enzimàtic i per la ferida del tall en surt la saba”, explica amb precisió l’endleg.

“Aquest tros de vinya el tenim llogat a un senyor gran. Li vaig dir que ja li portava jo perquè d’aquí en podia sortir un vi d’alta gamma.” Als peus de l’emblemàtica serra de Cavalls, mil ceps de tres varietats plantades en vas que testimonien el passat vitivinícola de Corbera. Al fons, imponent, hi ha una fotografia impagable de La Foradada.



Parlem dels pagesos com a conservadors del paisatge i Francesc Ferré afegeix: “Eviten els incendis també i ajuden que les zones deprimides tinguin activitat econòmica.”

Tot comença a la vinya, l'origen és al cep, tot i que hi ha gent que hi viu de cul, com també hi ha vins sense ànima

Trasllada a tothom l'energia que li dóna la vinya i és conscient que té “una faena molt xula”. Desimbolt, solta enmig d'una rialla: “Ajudem que la gent perda la consciència.” Dinem plegats a Corbera i al restaurant canvien les copes per poder tastar L'Abrunet blanc. “Al lineal de Lidl no puc defensar aquest paisatge, per això m'interessa tenir el vi en llocs que el puguin explicar”, diu. La restauració és un dels puntals del seu projecte, així com les vinoteques especialitzades. N'enumera diverses, entre les quals algunes on té tastos previstos com Tannat i Temps de Terra, a Barcelona. Els vins de Celler Frisach viatgen per les Terres de l'Ebre principalment, Barcelona capital, Lleida i Andorra i, quant a l'exportació, als EUA, Holanda i Amsterdam i Alemanya. De les 5.000 ampolles inicials s'ha assolit ara la xifra de 30.000 i recorda que “el marge comercial de cada ampolla venuda és molt baix”.

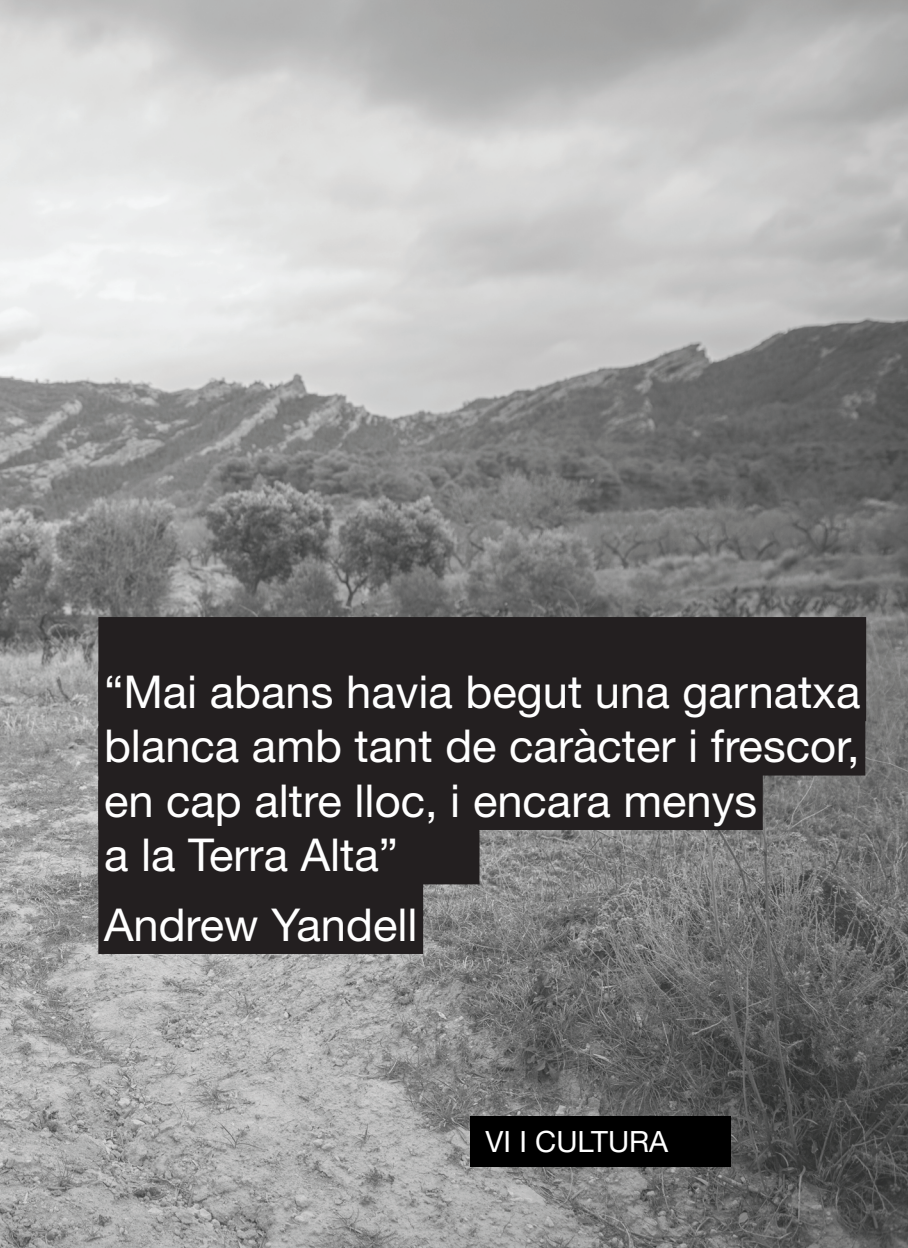
És una feina àrdua que només endolceix el tast de la vernatxa blanca jove que compartim. Hi endevinem la ginesta, la mel, els ametllers. Aromes suggerents i del temps, les mateixes que es perceben en obrir la finestra a Corbera d'Ebre. “Per mi beure vi ha de ser un plaer. El fem per gaudir-lo, no té sentit de cap altra manera.” I aquest entusiasme en l'elaboració el trasllada també a les xarxes socials. “A través de Facebook també venc cultura de vi, un hàbit que tenim o teníem i que malauradament es perd

en el nucli familiar. A casa ho hem viscut sempre amb el porró a taula, l'avi fent un *trago* i deixant-nos sucar-hi el pa", comenta. "Si de petit t'ensenyen a lligar les sabates, ho acabes sabent fer", alliçona. De la mateixa manera s'aprèn a estimar el vi, però és conscient que l'herència que ell ha rebut no és generalitzada.

"Per a mi les xarxes socials han estat el salt per donar a conèixer el meu projecte. Quan vaig començar ningú no em coneixia i just quan començava a fer marca, em va ajudar moltíssim", explica convençut de les bondats d'eines com Facebook, on clarament hi busca "amics, clients potencials i prescriptors". La idea és que els contactes de Facebook, Instagram o Twitter puguin dir: "Veig això, ho vull." Posa al seu abast una necessitat o desig. A més a més, la presència de la marca i els vins a la premsa ha anat creixent i recentment un article a *La Vanguardia* elogiava el Sang de Corb. "Em van dir de bon matí: surts a *La Vanguardia* i vaig pensar: què he fet?", comenta somrient.

Conversem sobre la seva estratègia de comunicació, que també coordina ell mateix quan el temps li ho permet. "Fotografiar no és treballar, si és el que t'agrada, i aquest és el meu cas." Mentrestant, intercanvia opinions sobre l'elaboració dels seus vins: "No m'agrada donar moltes notes de fusta al vi, només la microoxigenació." Conscient que l'aprenentatge és de per vida, té clar que un viatge que no deixarà de fer, quan el celler li ho permeti, és a Nova Zelanda.





“Mai abans havia begut una garnatxa blanca amb tant de caràcter i frescor, en cap altre lloc, i encara menys a la Terra Alta”

Andrew Yandell

VI I CULTURA



En Francesc ha revitalitzat l'art de la viticultura tradicional a la Terra Alta

Vins a la Trinxera és l'activitat enoturística que promouen conjuntament Celler Frisach i l'empresa de guiatges Terra Enllà, del periodista Andreu Caralt i l'antropòloga i educadora Maite Hernández. Ambdós especialitzats en la Batalla de l'Ebre, han vist que els recorreguts a peu pel Poble Vell, lloc històric protegit per la Generalitat, són una oportunitat per donar a conèixer el territori i la història, amb un tast de vins com a colofó, a la mítica Cota 402, lloc de comandament de la 35a Divisió Internacional Republicana. El recorregut comença al Poble Vell de Corbera d'Ebre i, com expliquen els guies, des de dins del municipi "es contempla un paisatge colpidor amb els evocadors carrers, el conjunt escultòric de l'*Abecedari de la Llibertat*, l'església nua i l'impressionant campanar". Un recorregut farcit d'experiències i relats que l'Andreu i la Maite presenten en suport imprès i digital que no deixa indiferent ningú. El Poble Vell, en runes, és "testimoni únic de la Batalla de l'Ebre".

Un vent de cerç salvatge ens acompanya el dia de visita, primer cap de setmana de febrer. L'oratge recorda que aquestes terres de vida pacífica ara van ser un terrabastall temps enrere. Terra Enllà explica que "més de 75 anys han transcorregut però les runes es mantenen [...]. Corbera d'Ebre contempla com les vinyes que foren testimoni de la crueltat de la batalla, que patiren la destrucció, afloren en el dia d'avui i reviu el territori".

La vinya és una oportunitat, és el futur d'aquest paisatge difícil, agrest i sovint tan incomprès com desatès. Ha estat mosaic de cultures, espai de trànsit de diferents civilitzacions, epicentre de batalles sanguinàries que molts volen oblidar. Però no la generació d'en Francesc, fill del poble, que reivindica la història, no vol que caigui en l'oblit, creu que cal que serveixi d'exemple i ha trobat en els vins la millor manera d'expressar-ho. Va ser el primer a creure en les possibilitats del paisatge per emmarcar els tastos de vi. Ara una aliança pràctica i espiritual amb Terra Enllà els permet compartir visita. Ell dirigeix el tast en un dels miradors més impressionants de la comarca. I allà explica peripècies i misèries, les raons dels seus vins.

“El nostre és un territori verge, només hi tenim ametllers, vinya i olivera. És la toscana catalana.” Es mostra convençut de la bellesa del paisatge i no li falta raó, sobretot quan surt el sol i escalfa. Cap a la primavera, amb els ametllers florits, la imatge és dantesca, preciosa, impressionant. “A mi m'agrada més la tardor, perquè els colors són més diversos, la llum més matisada, hi ha uns dies que són per gravar el paisatge des de dalt”, comenta Ferré, sabedor que el fotògraf que ens acompanya, Maoz Eliakim, duu a la motxilla un drone. Promet avisar per filmar des de l'aire la comarca.

“Com anava dient, havia estat buscant el Francesc durant un temps abans de trobar-lo. La Terra Alta és un paisatge sorprenent, la Toscana de Catalunya, com diu el Francesc. Les elevacions muntanyoses, el sol, el vent diari i el terreny pedregós li concedeixen un potencial que m'han fet tornar, una vegada i una altra, a la recerca de vins que poguessin expressar-ho.” Andrew Yandell tenia clar que el paisatge terraltí havia de donar vins molt personals i no va

acabar la recerca fins topar amb en Francesc. “Li preguntava a qualsevol que volgués escoltar si coneixien alguna bona garnatxa blanca de la Terra Alta, però sempre era en va. I va ser així fins que va arribar el dia, mentre sopava a altes hores amb Albert Canela i Mariona Vendrell (Succés Vinícola), amb una ampolla d’un increïble Carriel dels Vilars 2001, brut nature reserva, de l’Empordà. Em van inspirar amb la seva particular visió del trepat (tot i que la seva nova parellada és deliciosa), i van ser uns dels primers productors amb els quals em vaig comprometre, per la qual cosa tinc ferma confiança en el seu criteri.”

Es van posar en contacte a través dels enòlegs Mariona Vendrell i Albert Canela, que tenen el seu projecte vitivinícola al viver de celleristes de Barberà de la Conca, un projecte pioner a Europa. Es coneixien amb Francesc Ferré d’haver estudiat junts a la Universitat Rovira i Virgili: “Em van parlar d’un xic de la Terra Alta amb qui havien estudiat i que treballava amb garnatxa blanca, a Corbera d’Ebre i, tot i que ells no l’havien tastada, em van passar el seu telèfon.”

Andrew Yandell no va trigar a fer el contacte. Trumpet Wines ho va tenir clar des del principi. Si Mariona Vendrell i Albert Canela són uns elaboradors de vi increïbles, segur que la recomanació també era excel·lent.

Les sensacions que ens trasllada Yandell parlen per elles mateixes: “El Francesc i jo vam tastar el seu vi durant un sopar a Vilalba dels Arcs. Mai abans havia begut una garnatxa blanca amb tant de caràcter i frescor, en cap altre lloc, i encara menys a la Terra Alta. En comptes d’esperar que el raïm estigués completament madur i tingués una bona mida, veremava en el moment que estava a punt, de vegades una setmana abans que els seus veïns. Els ceps encara



tenen terroir en aquell moment, abans que el caràcter de la varietat fes desaparèixer els matisos de l'argila calcària. El vent continu que acarona Corbera manté l'acidesa del raïm i manté baixos els nivells de sucre mentre va madurant, amb la qual cosa s'aconsegueix un vi complex, refrescant. El que feia que aquell vi fos tan especial és una combinació del sòl i el cultiu, a més a més del mètode tradicional de fer-lo. Evidentment, no es pot obtenir aquell toc mineral i la llarga persistència que Francesc aconsegueix en el seu vi sense aquest sòl viu, ni el seu caràcter sense el propi llevat natural. En lloc de recórrer a additius químics, a la sobreextracció o l'excés de sofre, empra una tècnica gairebé caiguda en l'oblit: la cofermentació. Fermenta els blancs amb les pells per estabilitzar les seves creacions.”



Es nota que coneix en profunditat el vincle amb el terrer del Francesc Ferré, la seva cura i obstinació, però també com es desenvolupa tot el procés d'elaboració rebuscant la tradició de noves formes d'expressar-se. Aprecia els vins del Celler Frisach i la tasca del seu jove enòleg, sobre el qual afirma amb rotunditat: "Ha revitalitzat l'art de la viticultura tradicional a la Terra Alta."

Certament, el perfil dels seus clients parteix d'unes mateixes arrels: "Els vins surten de sòls vius de cultiu orgànic de petits productors, fermenten amb llevats naturals i no se'ls afegeix res, només una mica de SO₂, de vegades." A la llista hi ha Sara Pérez i René Barbier, viticultors de la DOQ Priorat; Mas Candí, de la DO Penedès; Carriel dels Vilars, de la DO Empordà, i Succés Vinícola, de la DO Conca de Barberà, entre altres. Andrew Yandell sentència: "Estic tremendament agraït de treballar amb gent tan autèntica, seriosa i carregada de talent, perquè ells són els que fan que Trumpet Wine sigui el que és. Tinc vins de deu productors a Califòrnia, i n'hi haurà més."

Amb ell els vins del Celler Frisach han viatjat lluny, probablement San Francisco és el punt més allunyat de la Terra Alta conegut on es comercialitza el vi. La tasca de Yandell ha estat imprescindible per posicionar-lo en restaurants amb estrella Michelin de la costa oest: "Venc els vins del Francesc per tota la zona de la badia (San Francisco, Oakland, etc.) i els portaré encara més al sud, a Los Angeles, quan obri mercat allà, aquest estiu." L'aventura americana de la vernatxa ja està en marxa i Ferré té ganes de veure-la en primera persona aquest estiu. Andrew Yandell ha sabut distribuir aquests vins en restaurants, enoteques i vinateries: "Cadascun dels vins del Francesc supera amb escreix el preu. El maridatge amb el menjar de la zona és fantàstic,

perquè tenen equilibri, estructura i acidesa per acompanyar gairebé tot, i també per prendre una copa sense cap motiu: el cupatge és tan deliciós tant si el prens sol com amb un bon bistec, i les seves garnatxes van bé amb gairebé tot, des del peix fins a les costelles de porc.” La versatilitat dels vins terraltins comença a ser reconeguda també més enllà de les nostres fronteres. Aquests dies, L’Abrunet blanc de Frisach ha trobat un maridatge excepcional amb l’escamarlà de Sant Carles de la Ràpita, però al Sang de Corb li esperen temptadors àpats en terreny californià.

“ En l’època que vaig ser al front
vaig fer i vaig veure més coses
que en els cinquanta anys
que van venir després

La frase la va pronunciar Miquel Flamarich, un dels *biberons* de la Batalla de l’Ebre. Tots els turistes que participen en el guiatge de Terra Enllà escolten la frase, la interioritzen i la reflexionen. El Francesc és un d’ells. El colpeix saber com van patir els corberencs la guerra, tant com l’afectació que va tenir sobre l’agricultura de la comarca. Terra Enllà menciona un dels volums de la col·lecció *La Batalla de l’Ebro*, de Lluís Mezquida, amb dades relatives al terme municipal de Gandesa que podrien ser extrapolables a Corbera d’Ebre, si no són pitjors encara, per com va ser atacada la població. El text que cita l’empresa de guiats diu així: “Abans de la guerra hi havia 5,4 milions de ceps i se’n van perdre 2,16. Quant a oliveres, n’hi havia 29.600 i se’n van arrasar 11.840, i d’ametllers se’n van perdre 13.200, i n’hi havia 33.000 de xifrats als inicis.”





Amb la memòria sempre clara, Celler Frisach no oblida, recorda. Intenta fer avinent a tots els amants del vi aquesta història tan dramàtica que va viure el seu poble. Cal conèixer la realitat, fer-hi front i positivament-la. Amb Terra Enllà ho van aconseguir, però la proposta de descobriment enoturística i històrica va més enllà. Recentment, amb la revista *Terres Magazine*, han organitzat un *photo-walk* pel Poble Vell de Corbera. Els autors de la revista escriuen: “Res a la Terra Alta com el vi ens convida a gaudir del patrimoni històric, cultural i paisatgístic d’un territori molt valuós que, a poc a poc, va perdent la por. La primera collita del Sang de Corb negre ha vist la llum l’any de commemoració del 75è aniversari de la finalització de la Batalla de l’Ebre. Fou presentat el dia 25 de juliol al Poble Vell de Corbera d’Ebre. Una posada en escena molt encertada, que ens demostra com el vi també pot ajudar-nos a fer memòria d’un passat tràgic, sempre massa tendre.”

A Corbera d’Ebre hi ha el centre d’interpretació 115 dies del Consorci Memorial dels Espais de la Batalla de l’Ebre, “l’esdeveniment en el qual la vida i els ideals de molta gent foren tràgicament posats en joc”, es recorda al web. Un espai que relata “la dissort dels prop de 2.500 habitants que vivien aleshores a la població”, al Poble Vell, emplaçat al turó de la Montera, amb una única finalitat d’“apel·lar a la reflexió i a les emocions per afavorir la reconciliació amb el passat”. El vi del Celler Frisach també la busca i la fa compatible amb els versos de Vicent Andrés Estellés: “El vi encenia la taula, encenia la casa, encenia la vida.”

ITINERARIS PERSONALS





L'ego, per a què tant? Si el consumidor final no compra per ego sinó per Terra Alta

“Els vins estan enllaçats sempre amb moments”, respon quan li demano per un vi que el defineixi a aquestes alçades de vida professional, deu anys després dels inicis. Em respon que encara no té prou perspectiva, però el vi el tria d'acord amb l'estat d'ànim o el moment vital: “Crec que ara estic en un moment pensatiu, reflexiu, i el vi que va millor per a aquest estat és amb estructura, complex, que quan el beus siga com estar davant d'un mateix, et faça interrogar”, reflexiona. “No crec que existisca el millor vi del món.”

Regions de vins

“Itàlia m'agrada molt, els vins italians són sorprenents i després hi ha la Toscana, el Piemont, el paisatge, voltar per allà ha de ser impressionant, a més a més a Sant Gimignano també elaboren vernatxa.” Dels italians admira que busquin la subtileza i l'aire en el vi, mentre que a Catalunya s'ha insistit més en la concentració. “Agafaré el cotxe i me n'aniré o sí o sí a veure què fan, tan aviat pugui. Fa tres anys que no faig vacances.”

També té previst viatjar en breu a Califòrnia per conèixer el recorregut que segueixen els seus vins de la mà d'Andrew Yandell. “Allà el que m'interessa és descobrir el ganxo comercial, com s'ho fan perquè la tercera anyada d'un vi ja tinga preu de vins *top*. En saben molt, de vendre. Per això tinc ganes de conèixer el territori que, a més, produ-

eix vins bons. Allà saben donar-li valor a l'intangible, el vi; nosaltres encara no, i veure-ho dins d'una ampolla... En tinc moltes ganes." Em revela, però, que no només visitarà cellers i tastarà vins. L'Andrew li ha posat la mel als llavis per practicar surf. Li pregunto si en sap, de fer surf. Respon: "No, però allà és el que toca."

Li pregunto sobre França, el país en què sovint els endèlegs s'emmirallen, ja sigui Bordeus o Borgonya, i comenta: "M'agrada la manera que tenen d'entendre el vi, però també passa al Priorat. El discurs de 'sóc viticultor, faig vins, defenso els meus vins, crec en el seu potencial, m'agrada la faena que faig'. Aquesta és una filosofia essencial, que engloba vi i vinya."

Ruta gastronòmica

Viu amunt i avall, parlem per telèfon perquè les agendes no acaben de coincidir. Ell acaba d'arribar d'Andorra. Li pregunto com ha anat i somrient etziba: "És nostra!" Però allà a on li agrada perdre's, desconnectar, és a Mas d'en Curto, entre el Perelló i Rasquera, a prop de casa seva. "Tenen una filosofia similar a casa nostra, crec que va ser la primera casa rural de les Terres de l'Ebre i tenen un restaurant que per arribar-hi has de recórrer tres quilòmetres i mig de pista forestal", comenta. Hi has de voler anar expressament. "A Mas d'en Curto se t'atura el temps, entremig de pins, a la terrassa, envoltats de gallines, ànecs, arbres fruiters... Tot per a consum propi del restaurant, això és més que quilòmetre 0. Tots els plats són molt elaborats i la Rosa, la mestressa, cuina productes típics de l'Ebre. És fantàstic veure la carabassera i com després et servixen les carabasses arre-

Panoràmica des de la cota 402



bossades. Arribes a les dues de la tarda i a les set encara hi ets. Allà desconnectes. Tens vistes a la serra de Cardó. És la partida Los Burgans, amb un microclima que et fa estar de cine.” En resum, “cuina honesta i creativa amb productes ecològics”.

Per Francesc Ferré, un altre *must* a les Terres de l'Ebre és el restaurant Miravall de Batea: “És un lloc que m'agrada molt, és de la Terra Alta i el Ricard Vidal, fill dels propietaris, és jove i ha impulsat una renovació de la carta molt interessant i amb molt bona relació qualitat-preu. Creiem molt en la gent jove que ho fa bé, ell se n'està sortint i això és bonic.” El Ricard prepara menús degustació, cuina elaborada, i marida els plats amb oli d'oliva verge extra de les Terres de l'Ebre i vins dels millors cellers terraltins. Una revolució comparada amb la cuina més quotidiana de la generació anterior.



“A Barcelona sempre tinc una menció especial per al restaurant AbaC, de Jordi Cruz, perquè va ser el primer *top* on van confiar en els vins del Celler Frisach i som al menú degustació”, revela. “Amb el xef David Andrés Morera ens portem molt bé, és el cap de cuina i amb qui hem establert tots els contactes. Fa gràcia que la gent jove planti batalla. Ara fa poc li van donar el premi al San Pellegrino Young Chef 2015.” Se’l veu parlar amb entusiasme sempre que es refereix a col·legues que fan les coses amb ànima en el sector del vi i la gastronomia: “El Somiatruites d’Igualada també és cuina d’autor a preus assequibles, amb menú diari a 12 euros. Sempre que pujo per la zona m’hi escapo. El germà del David Andrés és arquitecte i plegats han emprès el projecte a la capital de l’Anoia. Els plats són molt elaborats i menges uns macarrons presentats i elaborats de manera diferent, com també la truita amb patata... Allà hi ha els Abrunet com a vi de la casa.”

Viu molt en primera persona cada experiència. Suposo que és una mescla del caràcter i de la curta però sòlida trajectòria. Quan conversem per telèfon, segueix assaborint el primer premi a la divuitena Fira del Vi de Queretes, l'únic certamen d'aquestes característiques de Terol que reuneix cellers del Baix Aragó i de la DO Terra Alta. "El premi a Queretes pel Sang de Corb com a millor vi negre és millor que qualsevol primer premi en un concurs internacional. Els meus futurs clients són aquí, al territori", diu orgullós. Es mostra satisfet de la presència de cellers terraltins a Queretes, com Bàrbara Forès, la Cooperativa de Bot i Batea. "Els cellers de la Terra Alta són companys, els meus competidors són la cervesa i la Coca-Cola."

"A la Terra Alta ens ajudem, els cellers són petits i tots són un suport, a Jordi Miró li demano una tapadora, a un altre, la bomba de pasta, l'encapsuladora a un tercer, que si sabem que algú compra ampolles, li'n demanem que ens n'encarregui també un palet. Estem tots en el mateix barco. Com més soni la Terra Alta, millor. L'ego, per a què tant? Si el consumidor final no compra per ego sinó pel territori, per la Terra Alta".



Barcelona

Bar Brutal – Can Cisa: “Encara no hi som, però m’agradaria que els vins de Celler Frisach hi entressin. És exclusiu de vins naturals, no ecològics, provaré amb La Foradada quan surti al mercat”.

<http://www.cancisa.cat/>

Monvínic: “Com a establiment de prestigi està molt bé. He d’agrair la confiança de Cèsar Cànovas i el suport de Joan Gómez Pallarès per introduir-m’hi. Hi servim el Sang de Corb i el Vernatxa.”

<http://www.monvinic.com/>

Bar à vins/ Moritz Barcelona: “Estem contents d’haver-hi pogut organitzar un tast que pot ser un pas previ perquè hi siguin els nostres vins a copes. Són establiments amb referència que no hem de menystenir.”

<http://moritz.com/ca/seccio/moritz-bar-vins>

Terres de l'Ebre

Vinoteca Tanins (Tortosa): “És la primera vinoteca que va confiar en mi i això sempre és d'agrair. Me n'hi vaig anar carregat de caixes amb vi ecològic i justament estaven mirant d'incorporar-ne un a copes. Amb el Jordi vam decidir quina referència hi posaríem, i allí hi som des dels inicis.” L'establiment té un ampli repertori de vins, caves i cerveses artesanes de les Terres de l'Ebre i permet degustar copes, tapes i aperitius divertits.

<http://www.taninsvinoteca.com/es>

Lleida

Vinicia: “Amb el Gregori, el Jordi, el Raül i el Marc —que són una petita família— ens ho vam passar molt bé, la vam *liar parda* quan vam organitzar el tast. Em van dir de portar-hi tots els vins, fins i tot vaig dur el Karne i el vaig degollar davant de tothom. Mira que havien fet tastos amb cellerers de cava i xampany... I va haver de ser un de la Terra Alta qui els va sorprendre degollant l'ampolla”. Botiga especialitzada amb repertori extens de referències que convida a “deixar-se seduir pel vi”.

<http://reskyt.com/es/tiendas/vinicia>

Celler Frisach

Av. Catalunya, 26
Corbera d'Ebre (Terra Alta)

Telèfon 977 421 215
Mòbil 696 023 617

www.celler-frisach.com

<https://www.facebook.com/cellerfrisach>

<https://www.instagram.com/cellerfrisach/>



A man with dark, curly hair and a beard is looking towards the camera. He is wearing a blue, textured knit sweater over a white t-shirt. He is seated at a table with a red tablecloth. In the foreground, there is a white napkin and a large, empty wine glass. The background features a wooden panel wall and a white wall above it.

QUÈ N'OPINEN

Jaume Clua, enòleg

“Amb el Francesc som gairebé família, no seré imparcial. De petits amb el germà eren el terror dels carrers de Corbera. Tenen una família que els han ensenyat a pensar des del primer dia. De treballar, se'n foten un fart. I el Francesc té la virtut de saber ser a tot arreu. Vaig ajudar-los en la primera collita, quan van decidir no vendre més raïm a tercers i començar a fer el seu vi. Després, quan el Francesc va agafar les regnes del projecte propi, sempre hi he estat per a tot el que ha volgut preguntar. Celler Frisach, en poc temps i amb les condicions precàries amb què va començar, ha fet un llarg recorregut en tan sols deu anys. El Francesc té interès per tot allò que passa a l'entorn, tot el dia tombant, fent presentacions, movent les xarxes socials i el més important, té un projecte sòlid al darrere i el nivell dels seus vins està més que bé. S'ha sabut espavilar, cosa que no ha fet, per exemple, la Cooperativa de Corbera i sí que han fet altres cellers cooperatius de la comarca com els de Batea, Bot, Gandesa... I ho ha fet amb uns mitjans limitats. Al final, la faena ben feta posa cadascú al seu lloc. Ell no ha parat, ni quan estudiava ni ara, ve d'una cultura familiar de treballar dur. Si em preguntes què m'ha sorprès més de tot el que he tastat fins ara et diré que la vernetja blanca jove. Ara ja és un vi molt perfilat, molt varietal però aleshores, fa tres o quatre veremes, ja em va sorprendre moltíssim tastada al dipòsit. Era brutal, més tropical que ara, però recordo haver dit 'Déu n'hi do! per ser els inicis'. Penso que ha treballat molt bé la vinificació, com també la història, la fonètica dels vins... Els resultats són evidents.”

David Andrés Morera, cap de cuina del Restaurant Àbac i propietari del Somiatruites

“Vaig conèixer Celler Frisach a través del sommelier de l'Àbac, quan el vi ens arribava a través d'un distribuïdor jove que ens presentava coses interessants. Ens va estranyar que de cop i volta ens digués que no hi havia més vi, quan en realitat el distribuïdor tenia deutes amb els cellers —això ho vam saber després. Com que ens agradava molt i coneixíem la història del nano, el Francesc, que és una mica més gran que jo d'edat i ens agradava el vincle tan estret amb la terra, el vaig trucar perquè també el volia col·locar al Somiatruites d'Igualada. Quasi li agafa un atac de cor quan li pregunto com és que no tenia vi, si en tenia el magatzem ple. Aleshores vam iniciar una relació molt maca. El vam reincorporar a l'Àbac i al Somiatruites. El Vernatxa és increïble, però més que el vi el que ens ha arribat és la seva empenta, que és jove però ho intenta fer sempre el màxim de bé. És a les vinyes però troba el moment per pujar expressament a portar-nos el vi. El tracte és molt personal. Al Somiatruites tenim L'Abrunet blanc i negre i a l'Àbac, el Vernatxa al menú degustació, que és el 80% dels serveis que fem. Faig sempre el possible per defensar-lo. És un vi de la casa molt fàcil de beure, que et trasllada a la Terra Alta. Fa dos anys i mig que és al menú de degustació i això en un vi és tot un rècord. Però s'ho val, perquè qui el fa s'estima el producte i és molt proper al client.”

AGRAÏMENTS

A totes les persones que he consultat i plantejat dubtes i han tingut temps i ganes de donar-me resposta. A tothom amb qui he compartit estudis, he establert converses i he creuat missatges relacionats amb el món del vi, dels qui indubtablement he après i ho continuaré fent. A les dues persones que em van donar la vida i a la persona amb qui tinc la sort de compartir-la cada dia.

Ruth Troyano Puig

Publicacions URV

1a edició: març de 2016
Dipòsit legal: T 499-2016
ISBN: 978-84-8424-435-6

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 - 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474

www.publicacions.urv.cat

publicacions@urv.cat

twitter.com/PublicacionsURV

facebook.com/PublicacionsURV

instagram.com/publicacionsurv



DO Terra Alta

FRANCESC FERRÉ

Jaume Clua [enòleg]:



Ve d'una cultura familiar de treballar dur. Si em preguntes què m'ha sorprès més de tot el que he tastat fins ara et diré que la vernetxa blanca jove (...) Penso que ha treballat molt bé la vinificació, com també la història, la fonètica dels vins... Els resultats són evidents

